

שבת אחים ואחיות סביב האי במטבח

- גם בבידוד: כך הפך האי למרכז הבית

משולחן קטן ועד ללב הפועם של הבית, שמשמש סוג של במת תיאטרון - איך הפך האי במטבח לאזור המחשובים בבית, וכיצד הוא שינה את הדרך שבה אנו מתייחסים לבישול?



אי המשמש כמשטח עבודה מרכזי. קו מטבחי היוקרה של רגבה. (צילום: יח"צ)

קשה לדמיין מטבח ישראלי בלי אי: החברים מתאספים ואתם מוזגים להם כוס יין, הטינאיג'ר מכין שיעורי בית בזמן שאתם עמלים על ארוחת הערב, הילד מטפס על הכיסא כדי ללקק את שאריות השוקולד שנשארו בקערת העוגה שאתם בדיק מכניסים לתנור, וכוס הקפה החם של בן הזוג מחכה לו שנייה לפני שהוא רץ לעבודה. אמרתם אי אמרתם בית חם, מזמין, פונקציונלי ועדכני.

אפשר להגיד שהמטבח הוא לב הבית והאי הוא העורק הראשי, שמזרים לו דם וגורם לו לפעום. אבל זה לא תמיד היה המצב. האי לא היה כאן תמיד, והאבולוציה המדהימה שלו היא ביטוי מובהק לשינוי באורח החיים שלנו, ולדרך שבה אנחנו מבשלים במאה ה-21.

חשוב לזכור שעד המאה ה-20 המטבח היה חלל קטן וצדדי. הוא לרוב היה ממוקם הרחק מהסלון ומפינת האוכל - לפעמים אפילו במרתף! - והוא שימש למטרה אחת בלבד: בישול. לארח את המשפחה והחברים במטבח היה רעיון פשוט בלתי מתקבל על הדעת.

המטבח מוקם כחדר אחורי ונפרד, רוחש ריחות, רעשים, לכלוך, כלים מקרקשים, ובקיצור - בלגן. אם אפשר לדבר על אי במטבח של המאה ה-19, היה זה שולחן פשוט ששימש בתור תחנה סופית של הבישול, מקום להניח בו את האוכל לפני שהוא מוגש לבני הבית.

את ניצניו של האי אפשר לזהות בשנות ה-30, עם התבססות מעמד הביניים הבורגני באירופה, שלא הזדקק יותר לעשרות עוזרות בית ומבשלות. פרנק לויד רייט, מגדולי האדריכלים של המאה ה-20, היה הראשון שהשכיל לבטא את המהפכה הזו במטבח.

לויד רייט הסתכל הרבה מעבר לפונקציונליות של המטבח, והאמין שדווקא החלל הזה צריך להיות מרכז הבית. הוא התחיל להתנסות בניסויים אדריכליים נועזים, בין היתר הוא קירב בין המטבח לחדר האורחים והסלון וביטל את המחיצות ביניהם. כך נולד למעשה החלל הפתוח בבית.

מאז ועד היום, האי משמש כצומת המרכזית בחיבור בין מגורים לבישול וההשפעה על חיי המשפחה ומשחק תפקיד בעיצוב סוגי המטבח השונים.

שנות החמישים והשישים: המטבח הופך למקום של טכנולוגיה וכיף

האי כפי שאנחנו מכירים אותו היום החל להופיע בשנות החמישים, לאחר מלחמת העולם השנייה. ההתפתחויות הטכנולוגיות המואצות, בייחוד בארצות הברית, נתנו את אותותיהן גם בעיצוב הבית ובמטבח בפרט.

המטבח החל להתמלא במכשירים חדשניים ומתוחכמים כמו טוסטרים, קומקומים חשמליים, מעבדי מזון, מכונות קפה ואפייה ומיקרוגלים. כתוצאה מכך, החלל שעד לפני כמה זמן היה חדר עבודה צדדי שלא נעים לבלקר בו, הפך למקום שכיף לעבוד בו. הבישול הפך לפעולה מהנה יותר בזכות מוצרי החשמל האופנתיים והנחשקים.

צורת האי התפתחה עם המהפכה הטכנולוגית במטבח. האיים הראשונים בשנות החמישים היו משטחים נוחים ויעילים לעבודה, והכילו בדרך כלל את הגז והתנור. כך יכלה האישה לבשל ולא לפספס את המתרחש בסלון.



מטבח בצורת "ר" עם הפנים לסלון – שנות ה-60 רגבה. (צילום: יח"צ)

עד מהרה עקרות הבית גילו שלא יש עוד יתרונות – הוא היווה הזמנה לשאר דיירי הבית להכין קפה, לסחוט מיץ, לקשקש עם הבעל שיושב בשולחן בזמן הכנת הסנדוויצ'ים בבוקר, ובייחוד להזמין את השכנה לתה של אחר הצהריים. פרסומות התקופה הציגו את האי בתור קדמת הטכנולוגיה על שלל מוצרי החשמל שלו, והפכו אותו למקום נחשק בבית.

בשנות השישים האי ממשיך לקבל תשומת לב תודות לתוכניות הבישול הראשונות. השפיות שעזרו לעקרות הבית להכין מתכונים ולהמם את האורחים, צולמו לצד האי ועזרו למצב אותו כמקום ראוי ובתור במה ליצירה במטבח.



אי במטבח בשנות ה-60. תכנית בישול ב-Julia Childs' The French Chef premiered in 1963 (צילום: יח"צ)



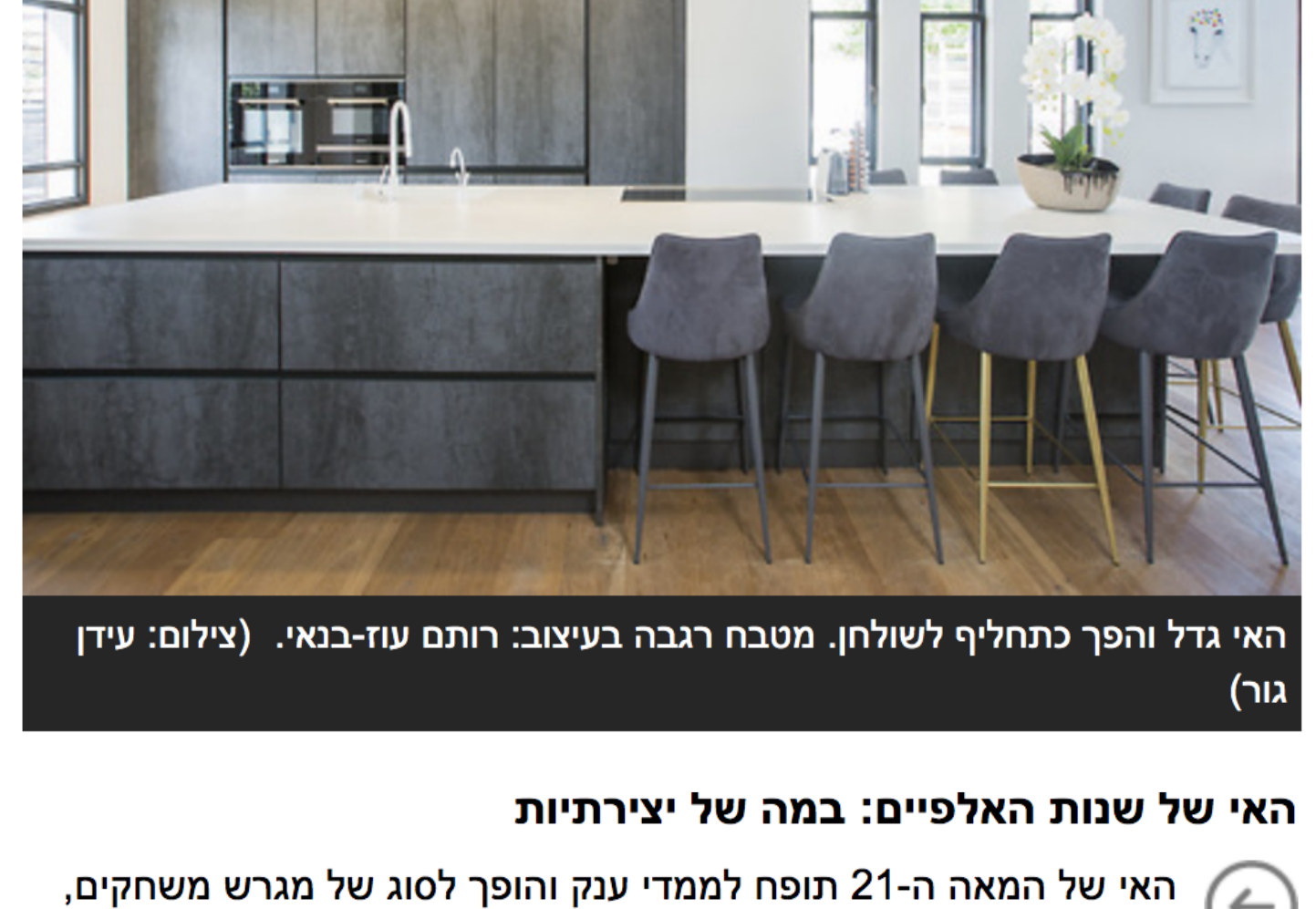
מטבח בצורת "ר" עם הפנים לסלון – שנות ה-80 רגבה. (צילום: יח"צ)

שנות השמונים והתשעים: הגבר נכנס למטבח

בשנות ה-80 וה-90 חלו שתי תפניות שהשפיעו באופן מרחיק לכת על האי במטבח: תפיסת הבישול כפעילות חברתית וכניסתו של הגבר לעולם הבישול.

עד שנות השמונים, האי שימש בעיקר בתור משטח עבודה שפונה לאזור המגורים, והוא אפשר לאישה לקחת חלק במתרחש מחוץ למטבח. בשנות השמונים לאי נוסף תפקיד חדש: אירוח. האורחים כבר לא ישבו בהכרח בסלון, אלא זלגו למטבח ביחד עם המבשל. את המעבר הזה אפשר לזקוף לזכותם של הגברים שנכנסו לראשונה בהיסטוריה למטבח, וסייעו להפוך אותו מחלל של עבודה קשה לחלל של הנאה ומשחק.

בתקופה זו, ממדי האי מתחילים לגדול, עד כדי זליגתו לסלון ולפעמים אפילו על חשבון שולחן האוכל המסורתי. הישיבה על האי התנהלה מול המבשל, וכתוצאה מכך הדינמיקה החברתית השתנתה. ארוחת הערב הפכה להיות אירוע מתמשך של עבודה ואכילה מהנה.



האי גדל והפך כתחליף לשולחן. מטבח רגבה בעיצוב: רותם עוז-בנאי. (צילום: עידן גור)

האי של שנות האלפיים: במה של יצירתיות

האי של המאה ה-21 תופח לממדי ענק והופך לסוג של מגרש משחקים, לכרטיס הביקור שבאמצעותו מרשימים בעלי הבית את האורחים והמשפחה. האי בימנו הוא מרכז החיים של הבית – המקום בו הכול קורה, ההחלטות החשובות מתקבלות וקצב החיים פועם ממנו והלאה. הישראלים אימצו בחום את האי בגלל שהוא מתאים למשפחות גדולות ולאהבת הבישול שמתלווה אליהן.

האי של שנות האלפיים הוא סוג של במת תיאטרון, שמשמשת כר פורה ליצירתיות. גם ההצלחה המטאורית של תוכניות הבישול היא זרז לפופולריות של האי במטבח - אם בשנות השישים תוכניות הבישול עודדו את הנשים להתנסות במטבח, תוכניות הבישול של שנות האלפיים מביאות את התחום לרמה של אמנות ואת עיצוב המטבח ליצירת אמנות בפני עצמה.